

8 Depuis la **place Cap du Pont**, descends l'escalier et la **rue de la Cadène** en face. Elle te conduit à la place principale et aux **halles**, en bas de la rue à droite. Nomme ces légumes anciens :



9 Quitte la **place de l'Église monolithe** pour te rendre au pied de la **Tour du Roy** par la **rue de la Grande Fontaine**. C'est dans cette tour que siégeaient les jurats qui gouvernaient la Juridiction de Saint-Émilion à partir du XIIIème siècle. Chaque année, fin septembre, les Jurats montent en haut de la Tour et proclament le ban des vendanges, après un grand banquet.

Trouve les 9 termes culinaires du Moyen-âge dans la grille et complète le texte suivant :

Maître-queux / despecier / victuailles / viandier / mets / ripaille / destramper / vinasse / frioler

Y	Z	R	Y	K	F	R	I	O	L	E	R	R
V	C	Z	V	I	A	N	D	I	E	R	L	R
K	R	E	P	M	A	R	T	S	E	D	L	F
X	U	E	U	Q	E	R	T	I	A	M	A	Q
S	E	L	L	I	A	U	T	C	I	V	S	J
M	G	Ç	D	D	N	Ç	Y	R	Ç	F	I	M
P	G	M	S	O	J	V	I	N	A	S	S	E
H	R	E	I	C	E	P	S	E	D	L	P	V
N	V	T	F	Y	A	X	G	V	P	J	S	E
J	Q	S	V	I	N	W	I	F	M	F	K	P
M	R	C	L	D	P	Q	V	D	Z	D	S	T
K	U	L	Z	E	Y	R	A	W	Z	J	V	V
P	E	D	G	T	T	D	I	R	C	H	L	X

Cédric, le du restaurant, prépare la de la Jurade. Robin l'aide à préparer un la lamproie à la bordelaise. Il s'occupe de préparer les . Pour la recette, il peut s'aider d'un : "Couper la queue de la lamproie et récupérer le sang. Ébouillanter la lamproie pendant une minute, puis la en morceaux et à la poêle. Faire de même avec les poireaux, l'ail et les oignons. Flamber la rouge, laisser refroidir et ajouter le sang. Mettre le tout dans une marmite, ajouter du lard, des herbes et avec la sauce. Laisser mijoter 2 à 3 heures."

Monte l'escalier à droite de la Tour du Roy. Tu arrives près du couvent où vivaient les sœurs qui ont inventé les biscuits célèbres, aujourd'hui spécialités de Saint-Émilion.

Prends à droite la **rue des anciennes Écoles** et rejoins l'**Office de Tourisme**.

10 Découvre le nom **du poste** que j'occupe au restaurant. Je suis celui qui s'occupe de la cave à vin et du service des vins dans le restaurant.



Sur la **place du Clocher**, trouve où se situe ce panneau d'affichage, la réponse n'est pas loin ... Félicitations et merci d'avoir mené le jeu de piste "Initiation à la gourmandise" !

Retrouve les réponses sur notre site Internet, rubrique "Pistes de Robin":

<https://www.saint-emilion-tourisme.com/fr/brochures-et-plans.html>

En Gironde, dans plusieurs sites touristiques, Robin t'invite à faire des découvertes tout en t'amusant ! Pour connaître les sites, connecte-toi sur : www.gironde-tourisme.fr/sur-place/a-faire-en-famille/les-pistes-de-robin

Saint-Émilion Tourisme - Place des Créneaux - 33330 Saint-Émilion

+33 (0)5 57 55 28 28 - accueil@saint-emilion.tourisme.com - www.saint-emilion-tourisme.com



PISTE DE ROBIN

GASTRONOMIE

NIVEAU 3

13 à 15 ans

Initiation à la gourmandise

Bonjour !

Je suis Robin, commis de cuisine dans le restaurant situé face à l'Office de Tourisme. Je suis un fin gourmet et je souhaite en savoir plus sur les spécialités locales et l'histoire de la gastronomie en général. On m'a parlé de tes talents de détective en herbe. Acceptes-tu de m'aider à découvrir le village et ses secrets? Alors, c'est parti !



DESTINATION
SAINT-ÉMILION
OFFICE DE TOURISME
DU GRAND SAINT-ÉMILIONNAISE

